# Školní zpravodaj

*Zpravodaj přinášející nejdůležitější novinky z dění v SOŠ a SOU Vlašim v uplynulém měsíci.*

**ZDARMA** **04/2014** **30|04|2014**

měsíčník

vydavatel: SOŠ a SOU Vlašim, Zámek 1


## Obsah tohoto čísla


*2. regionální kolo soutěže - Makro Kuchařský pětiboj 2014* ..... 01
*GASTRO PODĚBRADY 2014* ..... 02
*Exkurze do Hradce Králové* ..... 04
*Přípravy na cukrářskou soutěž vrcholí* ..... 04
*Procházka a focení krás Vlašimi v produkci 2.KA* ..... 05
*Holky z Venuše, kluci z Marsu* ..... 05
*Soutěž v Městci Králové i s naším zastoupením* ..... 06
*Kurz studené kuchyně již koncem května* ..... 06
*Velikonoční pomlázka odstartovala naši maďarskou stáž* ..... 06
*Představujeme pracoviště odborného výcviku našich žáků* ..... 07
*Rozhovor měsíce s úspěšným absolventem naší školy* ..... 08
*Pozvánka na pravidelné společné výběhy ve Vlašimi s RunGo.cz* .... 11
*Slavnostní raut pro Obchodní akademii Vlašim* ..... 12
*Naši žáci na TECHAGRO, Brno* ..... 12
*Akce, kterých se naši žáci zúčastní v květnu* ..... 12
*Odborná exkurze v Mokate, Votice* ..... 13
*Netradiční hodiny TV na konci školního roku* ..... 13
*Maturity se blíží* ..... 14
*Projekt UNIV 3 - závěrečný seminář* ..... 14
*Výzkoušeli jsme za Vás* ..... 15


**Všechna vydaná čísla jsou ke stažení na adrese:**

**www.sosasou-vlasim.cz/zpravodaj**

**Najdete nás také na facebooku:**
www.facebook.com/sosasouvlasim

## 2. REGIONÁLNÍ KOLO SOUTĚŽE Makro Kuchařský pětiboj 2014

*Makro Cash & Carry ČR s. r. o. uspořádala soutěž pro studenty hotelových škol, středních škol, středních odborných učilišť a středisek praktického vyučování v oborech Kuchař – číšník.*

Tato soutěž probíhala v celé České republice, konkrétně ve městech Ostrava, Olomouc, Zlín, Karlovy Vary, Plzeň, České Budějovice, Liberec, Ústí nad Labem, Hradec Králové, Brno, Černý Most, Stodůlky, Průhonice a ve Slovenské republice.

Naše škola byla zařazena do velkoobchodního střediska Makro v Průhonicích se školami SOU U Krbu, Praha 4 a SOŠ Stravování Říčany. Každá škola nominovala 6 žáků. Z naší školy se zúčastnili tohoto kuchařské klání: Vojtěch Kletečka, Zděnek Pohořal, Tomáš Coufalík, Roman Karafiát (všichni 3.KA), Dávid Ilčisko (2. KA) a Petr Málek (2.KB).

Pětiboj se skládal z 5 soutěžních disciplín, které obsahovaly: Krájení 3 kusů oloupané cibule co nejvíce najemno, krájení pórku na jemné nudličky o délce 4 – 5 cm, krájení 4 kusů oloupaných brambor na plátky silné 0,8 cm, vykostění chlazeného kuřete na přípravu galantiny a filetování celého pstruha. Na tyto úkoly měli žáci limit 30 minut a bodové ohodnocení, hodnotila se také čistota pracoviště, dodržování HACCAP a technika provedení.

Všichni kluci se na tuto soutěž již několik týdnů poctivě připravovali a jak se říká „štěstí přeje připraveným". Zděnek Pohořal 3.KA se umístil na 1. místě, 3. místo získal Dávid Ilčisko 2.KA.

Když začal soutěžit David byla to krásná podívaná, dalo by se říct „byl to koncert pro ruce a nůž". Ostatní žáci získali minimálně zkušenosti z netradiční soutěže. Všem patří velké poděkování, jak toto nesnadné soutěžní zadání zvládli.

*text: Dagmar Petržilková*
*foto: Dagmar Petržilková & Martin Zvára*

# GASTRO PODĚBRADY 2014

Gastro Poděbrady
MEZINÁRODNÍ SOUTĚŽNÍ PŘEHLÍDKA UČŇOVSKÝCH ŠKOL

## STUDENÁ KUCHYNĚ

*Od 14. 4. 2014 jsme se pilně připravovali na gastronomickou soutěž ve studené kuchyni, která se konala v Poděbradech na kolonádě.*

Už od pondělí jsme vařili, pekli, zdobili paštiky, terinky, rosoly a aspiky. Téma jsme měli jasně dané „Farmářské trhy". Proto jsme zvolili typicky české suroviny, například králíka, krůtu, domácí zeleninu a ovoce. Druhý den jsme dokončovali výrobky a balili na cestu.

Ve středu 16. 4. 2014 jsme v brzkých ranních hodinách, ihned po příjezdu do Poděbrad, připravili slavnostní soutěžní stůl.

Po dokončení všech detailů nás hodnotila několikačlenná komise, ve které byl i Láďa Hruška - známý redaktor TV NOVA. Během dne jsme si mohli projít kolonádu a město. Vyvrcholením soutěže bylo slavnostní vyhlašování výsledků.

Soutěžilo se nejen ve studené kuchyni, ale i v cukrářské výrobě, obhajobě tabulí a v barmanských dovednostech.

Po vyhlášení výsledků jsme se všichni sešli u slavnostního rautu, který připravili žáci poděbradské školy na naši počest.

Účast na této soutěži byla pro nás všechny velkým přínosem a cennou zkušeností.

*text: Hana Bočková, 4.KM*

Gastro Poděbrady
MEZINÁRODNÍ SOUTĚŽNÍ PŘEHLÍDKA UČŇOVSKÝCH ŠKOL

## SLAVNOSTNÍ TABULE

*Soutěž Gastro Poděbrady jsem bral jako příležitost vidět nové věci, seznámit se s novými lidmi z oboru a něco si z místa konání odnést. Nemyslím tím ceny, ale hlavně zkušenosti, vědomosti, dovednosti a zároveň možnost ukázat, co jsme se naučili. Na soutěž jsme se připravovali několik dnů.*

Sestavovali jsme menu, sháněli výzdobu a připravovali obhajobu tabule.

Celá soutěž probíhala v krásném prostředí na lázeňské kolonádě v centru Poděbrad. Organizaci soutěže a občerstvení soutěžících zajišťovali žáci a pedagogové SOŠ a SOU Poděbrady.

Všiml jsem si, že poslední dobou se zvyšuje úroveň gastronomie i na jiných školách. Přibývá nadšenců tohoto oboru a jsem rád, že i naše škola umožňuje žákům, aby se mohli těchto odborných soutěží účastnit.

Doporučuji svým spolužákům, aby využili možnosti reprezentovat školu, protože je to velká motivace k práci v gastronomii.

I když jsme se s naší velikonoční tabulí umístili na čtvrtém místě, můžu za sebe říci, že jsem byl spokojený s prací, kterou jsme se spolužákem Honzou Beránkem odvedli.

Zároveň jsme se s Honzou zúčastnili sportovní soutěže „Běh číšníků po kolonádě," kde jsme pro naši školu získali první místo.

*text: Ondřej Nosek, 2.KB*

Gastro Poděbrady
MEZINÁRODNÍ SOUTĚŽNÍ PŘEHLÍDKA UČŇOVSKÝCH ŠKOL

## BARMANI

*V letošním roce naši školu jako barmani na Gastro Poděbrady 2014 reprezentovali: Tomáš Rut, Gabriela Plášilová, Simona Opálková a Kristína Vávrová.*

Třicet tři soutěžících v oboru barman porovnávalo své dovednosti před zaplněným sálem. V této kategorii se naši žáci umístili v bronzovém, stříbrném a zlatém pásmu.

Největším překvapením nejen pro nás, ale i pro porotce byla Kristína Vávrová, žákyně prvního ročníku, která se umístila na krásném 6. místě. Možná k jejímu úspěchu přispěli také spolužáci z její třídy, kteří ji přijeli podpořit.

Po zkušenostech a motivaci, které Kristína získala na soutěži, by si ráda udělala příští rok barmanský kurz a svůj úspěch zopakovala (případně vylepšila).

Všem zúčastněným se v Poděbradech moc líbilo, barmanskou soutěž si užili a byla to pro všechny i velká zkušenost.

Protože věřte, že vystoupit před tolika lidmi není nic jednoduchého.

*text: Marie Horálková (VUOV)*

*foto: archiv SOŠ a SOU Vlašim*

## Exkurze do Hradce Králové

Dne 3. 4. 2014 jsme společně s učitelem odborného výcviku Martinem Zvárou navštívili Gastro Hradec Vitana Cup 2014. V počtu 9 zástupců SOŠ a SOU Vlašim jsme vyrazili v ranních hodinách směr Hradec Králové na nejprestižnější kuchařskou soutěž v ČR.

Po příjezdu jsme si zakoupili vstupenky a rozdělili své cesty. Potkali jsme mnoho známých kuchařských hvězd. Navštívili jsme carvingovou soutěž s panem Luďkem Procházkou, který dělá kurzy i pro naši školu.

Ochutnali jsme sušené hovězí a vepřové maso, degustovali jsme v soutěži o nejlepší rajskou omáčku a zúčastnili jsme se přednášky o značkových nožích. Potkali jsme se se zde také se zástupci hotelu Corinthia, kteří známe z naší praxe v tomto hotelu. Členem soutěžního týmu hotelu Corinthia byl také náš spolužák Ondřej Nosek. V celé budově kongresového centra Aldis prezentovaly a prodávaly firmy kuchařské a cukrářské pomůcky, různé druhy koření, kávy a jiné gastronomické produkty. Mohli jsme se také zúčastnit přednášky o sushi, kterou přednášel jeden z nejlepších sushi mistrů Milan Kantůrek. Nakonec jsme si prohlédli soutěžní výrobky studené kuchyně a cukrářské výrobky, které byly vystavovány ve velkém sále kongresového centra. Exkurze byla velmi inspirativní a zábavná. Děkujeme.

*text: žáci SOŠ a SOU Vlašim*
*foto: Martin Zvára*

## Přípravy na cukrářskou soutěž vrcholí

Žáci naší školy SOŠ a SOU Vlašim obor Cukrář se zúčastňují cukrářských soutěží pravidelně již několik let. A stává se už téměř pravidlem, že obsadí přední místa.

V současné době jsme obdrželi pozvánku pro naše učenky od SOŠ a SOU Městec Králové, aby si v oboru cukrářské práce změřily své síly s učni ze stejných oborů.

Úkolem je doma si připravit dortový korpus s tím, že na místě jej budou dozdobovat modelovací hmotou a čokoládou. Váha celého dortu má být 1,5 kg až 2 kg. Dále si s sebou povezou tři degustační vzorky.

Do příprav na soutěž se děvčata Vívodová a Kratochvílová s chutí pustila. Sama si navrhla téma dortu s názvem „Posezení u rybníčka“ a začala modelovat.

Zde jsou jejich pokusy, sice první, ale určitě ne poslední. Přejme děvčatům, aby se vrátila s pěkným umístěním a dobře tak reprezentovala naši školu.

*text: UOV*
*foto: Bc. Ondřej Pojmon*

## Procházka a focení krás Vlašimi v produkci 2.KA

*V krásný aprílový den, přímo 1. dubna, jsme se vydali do ulic Vlašimi pořídit nějaké fotografie do hodiny Informatiky, neboť jsme aktuálně měli v programu probírat práci s digitálním fotoaparátem.*

Procházka byla velmi příjemná, zvlášť po čtyřech hodinách sezení ve školní lavici.

Šli jsme podél řeky Blanice od nábřeží ke koupališti. Pak jsme se odebrali na Žižkovo náměstí, kde jsme si udělali malou zastávku ve zdejší cukrárně na zmrzlinu a společně se vyfotili u nádherné kašny. Dále jsme pokračovali zpět ke škole, kde jsme se ještě na nějakou chvíli zastavili v zámeckém parku.

Tam jsme si udělali ještě pár posledních fotografií a šli jsme nazpět do budovy školy pokračovat ve výuce.

*text & foto: žáci 2.KA*

## Holky z Venuše, kluci z Marsu

*Tato velmi poučná přednáška pro žáky prvních ročníků proběhla na apríla - 1. dubna 2014.*

Celá přednáška se uskutečnila ve velké multimediální učebně na Zámku za účasti 53 žáků (třídy 1.KA, 1.ZP, 1.DK, 1.CU, 1.KB).

Přednášela Mgr. Podlahová a navazovala na probíraná témata ze ZŠ z cyklu přednášek „S tebou o tobě".

Společná přednáška
pro chlapce a dívky - témata:

- anatomie mužská/ženská, hormony
- dospívání
- prevence rakoviny varlat, děložního hrdla
- změny v době dospívání
- fyzické, psychické, společenské, etické
- láska, vztahy + pojetí mužské a ženské sexuality
- antikoncepce
- pohlavně přenosné choroby.

*text & foto: Mgr. Jarmila Vaníčková*

## Soutěž v Městci Králové i s naším zastoupením

*V úterý 29. dubna se v SOŠ a SOU Městec Králové konal 1. ročník gastronomické soutěže pro obory „E“, kam zavítala i pětice našich studentů společně s učitelkami odborných předmětů a odborného výcviku - Janou Cimrmanovou a Janou Vilímkovou.*

Všech pět žáků, které bojovaly v kategoriích - cukrářský výrobek („Posezení u rybníčka”), slavnostní tabule („Z luhů a hájů”), studená kuchyně („Plněná kapsa myslivce“, „Pošírovaná hruška v zeleninovém hnízdě“), se umístily i přes velmi silnou konkurenci v bronzovém pásmu, což je nejen skvělý úspěch pro žáky samotné, ale také jistý druh pochvaly pro všechny učitele, kteří učební obory „E“ učí.

Věříme, že žáky „bronz” neodradí od dalších jejich gastronomických a cukrářských pokusů a že se s chutí zúčastní dalších podobných gastronomických soutěží.

*text: Bc. Ondřej Pojmon*
*foto: J. Cimrmanová & J. Vilímková*

## Kurz studené kuchyně již koncem května

I v letošním roce má naše škola připraven ve spolupráci se Soukromým kuchařským studiem Mistra kuchaře Vladimíra Picky čtyřdenní kurz studené kuchyně, na který zveme všechny naše žáky. Ti se během tohoto kurzu naučí všechny moderní, ale i klasické formy přípravy výrobků na rautové stoly.

Kurz bude probíhat ve dnech **26. 5. - 29. 5. 2014 v prostorách cvičných kuchyněk a celý bude zakončen rautem pro rodiče zúčastněných žáků.**

Na kurz se můžete přihlásit u:
Marie Horálkové (VUOV)
horalkova@sosasou-vlasim.cz

**Cena kurzu je 2 700 Kč**

*text & foto: Bc. Ondřej Pojmon*

## Velikonoční pomlázka odstartovala naši maďarskou stáž

*Na velikonoční pondělí odjela skupina žáků na stáž do maďarského Egéru.*

Tři děvčata a tři kluci si museli ráno přivstat, protože autobusem Student Agency odjížděli v 7:00 hodin z nádraží Florenc z Prahy. Pan učitel Zvára, který studenty odvážel do Prahy, velice překvapil. Po vystoupení z auta všechna děvčata byla vyšlehána pomlázkou, to proto, aby po celý rok byla svěží a neuschla.

Po příjezdu do Budapešti si žáky převzala paní Judita Hegedy a odvezla je do lázeňského města Egér, kde je pro ně zajištěno ubytování v blízkosti hotelu Egér – Park, kde probíhá pracovní stáž.

Paní Judita Hegedy je bývalá průvodkyně ČEDOKu, nyní zastupuje maďarskou cestovní kancelář TOUR TRADING, perfektně ovládá český jazyk, historii Prahy a celé naší republiky.

Chtěla bych jí touto cestou poděkovat za spolupráci, kterou pro nás dělá bezplatně. Zabezpečuje nejen ubytování, ale i program a administrativu, která je s každým projektem spojena. Pro stážisty připravila koupání v termálních lázních, prohlídku města s průvodcem a jiné aktivity.

Tato stáž je poslední v projektu podaném ve výzvě 2012.

*text: RSDr. Květuše Studničková*
*foto: archiv A. Kukučková*

## Představujeme pracoviště odborného výcviku našich žáků

*AQUAPALACE HOTEL PRAGUE je největším zábavním a rekreačním centrem v České republice. Nabízí unikátní spojení pobytu s relaxací, aktivním odpočinkem a skvělými atrakcemi.*

Okolí:
Vkusně zařízené ubytovací prostory, skvělá gastronomie, osobní přístup personálu a největší zastřešený aquapark ve střední Evropě – to vše je jen začátek toho, co Aquapalace Hotel Prague může nabídnout. Byla by škoda nevyužít příležitosti a nenavštívit významná místa a památky v blízkosti, stejně jako nevyzkoušet atrakce a sporty, které tato lokalita nabízí.

**Aquapalace Hotel Prague nabízí:**

- 231 hotelových pokojů a apartmá v kategorii 4* Superior
- Přímý vstup do Vodního světa Aquapalace Praha, wellness centra a posilovny
- SPA – masáže, kosmetika, Privátní sauny, Hammam
- Restaurant „Astra" s mezinárodní kuchyní
- Bar „Barracuda" v hotelové hale
- Moderní konferenční centrum s denním světlem a prostorem až pro 650 osob
- Hlídané hotelové parkoviště a parkovací domy se 726 místy
- Nákupní, komerční a zábavní centrum Praha – Čestlice
- Jen 14 km od historického centra Prahy
- 34 km od pražského letiště Václava Havla
- Bezplatná kyvadlová linka mezi hotelem a stanicí metra C – Opatov
- Bezplatné internetové Wi-Fi a LAN připojení v celém hotelu

**www.aquapalacehotel.cz**

V tomto hotelu působíme již třetím rokem a za tuto dobu se mezi hotelem a naší školou vytvořila výborná spolupráce. Žáci, kteří zde vykonávají odborný výcvik jak v obsluze, tak v kuchyni, se setkávají převážně se zahraniční klientelou a mají možnost si prohlubovat jazykové znalosti a sbírat zkušenosti od profesionálních zaměstnanců. Mimo základní obsluhu servírují hostům pokrmy na hotelové pokoje tzv. roomservis, zajišťují občerstvení v business – lounge a obsluhují při různých akcích v kongresovém centru.

V kuchyni poznávají speciality české i mezinárodní kuchyně a podílejí se na její přípavě. Dvakrát do roka jsou vždy vyhodnoceni 2 žáci z obsluhy a 2 žáci z kuchyně a odměněni celodenním vstupem pro dvě osoby do aquaparku.

Dále zde mají možnost vykonávat práci ve svém volném čase jako externí zaměstnanci a mnoho žáků této příležitosti využívá. V hotelu našlo stálé zaměstnání již několik absolventů naší školy.

*text: Dagmar Petržilková*

*foto: archiv Aquapalace, Praha*

## Rozhovor měsíce s úspěšným absolventem naší školy

*Do tohoto čísla se mi podařilo domluvit rozhovor s někým, kdo toho má za sebou opravdu hodně a přitom je ze školy teprve pár let. Původně mělo vše probíhat na dálku přes půl světa, ale nakonec se naše povídání uskutečnilo v klidném prostředí vlašimské kavárny.*

*Vítám tedy zpět v České republice Lukáše Sedlmaiera. Proč zpět? To se jistě dozvíte během našeho rozhovoru.*

**Ahoj Lukáši, představ se tedy prosím v rychlosti čtenářům.**
Zdravím všechny čtenáře, jmenuji se Lukáš Sedlmaier a na zámku jsem studoval v letech 2005-2008 učební obor Kuchař – číšník.

**Jak jsi se vůbec dostal na zámek a právě k tomuto oboru?**
Byla to vyloženě má iniciativa. Když jsem byl ještě hodně mladý, bavilo mě míchat drinky. Dokázal jsem vždycky u babičky smíchat cokoli s čímkoli (třeba i strouhanku s čajem a podobné věci). Bavilo mě vytvářet úplně nové chutě. V tu dobu jsem hodně používal ocet. Asi ve čtrnácti, když jsem se rozhodoval co dělat dál, jsem měl tedy vybrané už jen dva obory - počítače nebo barmana. Protože jsem prý nebyl na to první moc chytrý, šel jsem druhým směrem.

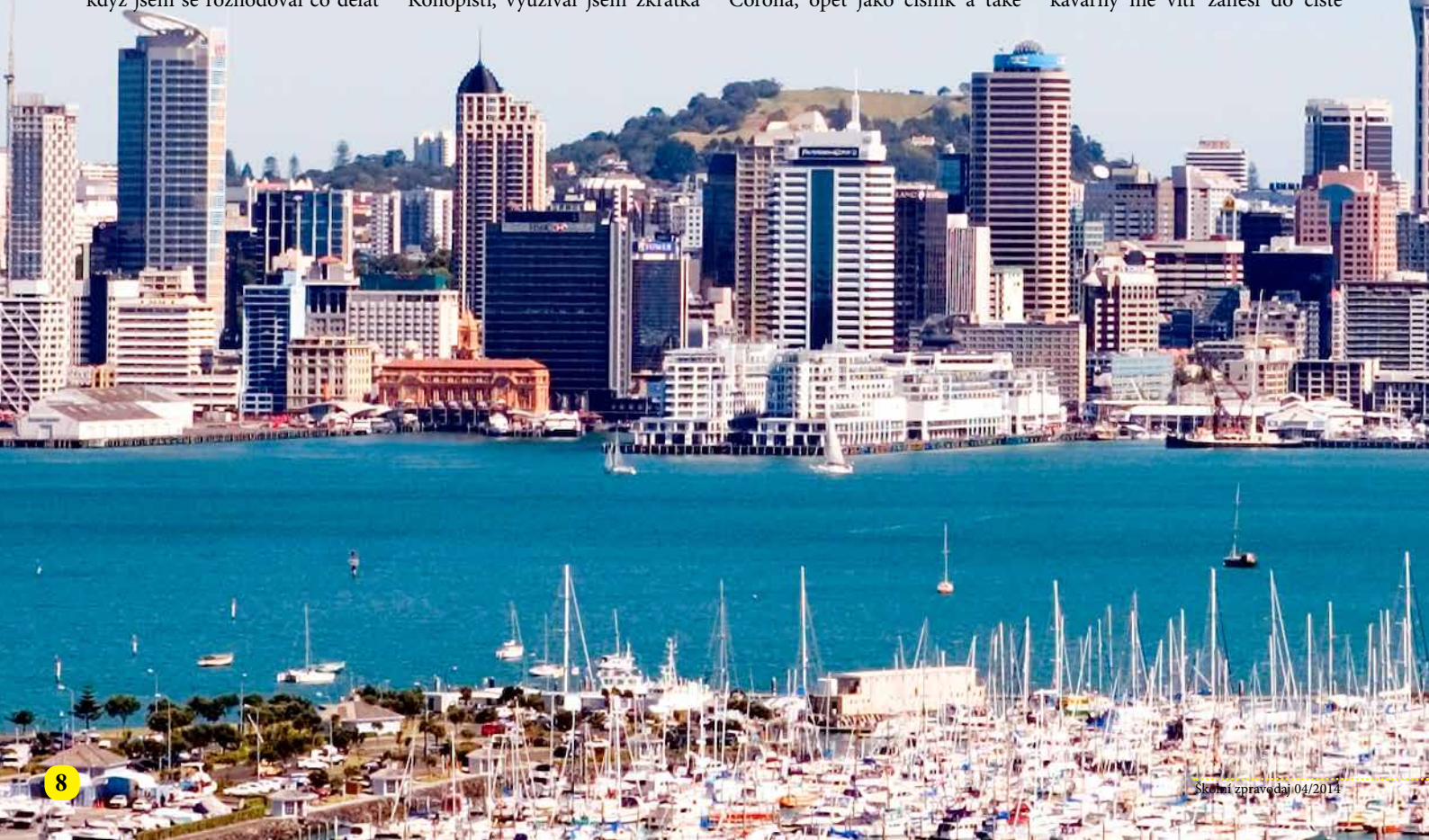
**Během tvého studia jsi mimo dnů ve školní lavici dost času trávil na praxích. Co tě bavilo tam a kam všude jsi se dostal?**
V prvním ročníku jsem byl na nějaký čas v kuchyni, což bylo dobré, ale nedokážu si představit, že bych pracoval někde v provozu. Vždycky mě bavil kontakt s lidmi – dělat je díky drinkům šťastnými. Ve druhém ročníku jsem se dostal na praxi do Prahy, kdy jsem byl v restauraci Slávia. Vzpomínám tam na vtipné zážitky, kdy mě tamní číšník školil v jazycích a při obsluze mi tipoval stoly a radil: „Tam běž, to řekni a když ti řeknou – „jsi de-bil“, tak je to v pohodě, vrať se zpátky a řekni mi.“ Přišel jsem tedy zpět s tím, že mi opravdu řekli, že jsem „de-bil“. A on mi vysvětloval, jak je to v pořádku, protože mi hosté nenadávali, ale říkali „the bill“, čili že by rádi zaplatili . Zároveň mi vysvětlil, že mi nejen můžou říct the bill, ale také pay, check… A takhle mi vlastně pomohl do základů angličtiny. Celý třetí ročník jsem pro změnu trávil v hotelu Benica Benešov jako číšník, barman a barista. Na brigády jsem ještě chodil do Staré Myslivny na Konopišti, využíval jsem zkrátka toho, že mohu pracovat i studovat zároveň. Dvakrát jsem byl také na KC Karlov v Benešově, kde jsem v rámci Burzy středních škol podporoval naši školu. Poprvé jsem tam byl v roli kuchaře a „pózoval“ jsem u slavnostní tabule a podruhé již u baru v roli barmana.

**Co ty a gastronomické, nebo spíše barmanské soutěže?**
Byl jsem snad jen jednou na nějaké barmanské soutěži v Praze, kde jsem skončil asi uprostřed startovního pole. Ve třetím ročníku jsem si pouze ve škole udělal Barmanský kurz.

**V zahraničí jsi na nějaké stáži byl?**
Ne, bohužel v té době ještě nic podobného škola nenabízela.

**V roce 2008 jsi tedy získal výuční list?**
Ano, přesně tak. Pak jsem zkusil rok na nástavbě, ale bylo to na mě moc, tak jsem odešel.

**A jak to šlo dál při hledání zaměstnání?**
Hledal jsem přes Úřad práce zaměstnání a našel své první - na Bowlingu v Benešově (Tyršova ulice), kde jsem obsluhoval hosty a také rezervoval lidem dráhy. Tam jsem vydržel asi 9 měsíců. Pak jsem přešel do Pizzerie Corona, opět jako číšník a také částečně barman. Tam už jsme dělali koktejly, kávy… Když si ale vzpomenu na to, jak jsem kávu připravoval dřív a porovnal to s dnešní dobou, tak to ani snad porovnat nejde. Tam jsem strávil asi rok a odešel jsem do restaurace do Mnichovic (Mnichovická krčma), kde jsem mimochodem nechtěl zůstat napořád. Co svět nechtěl, jel jsem takhle jednou odblokovat si mobilní telefon do Prahy a šel okolo steak restaurace T.G.I Friday`s (pozn. red.: Thanks Got It's Friday = zaplať pánbůh, že je pátek). Řekl jsem si, když už jsem tady, zkusím se zeptat na práci číšníka. A povedlo se, číšníka zrovna hledali. Šlo to tak rychle, že jsem byl v pondělí na „výletě“ v Praze, ve středu jsem tam jel na zkušební den a v neděli jsem do restaurace nastoupil. Přestěhoval jsem se tedy od rodičů z Benešova do pražského bytu k sestře a pracoval v Praze. V restauraci jsem nějaký čas pracoval jako číšník, ale popravdě řečeno tam byly moc vysoké standardy a mám rád přeci jen trošku „free“ styl práce. Na směně nás bylo sedm číšníků, dva barmani a dva manažeři. Jako číšník jsem ale i tak musel znát složení všech koktejlů. Vydržel jsem tam pár měsíců a přešel do kavárny na Staroměstském náměstí, což byl trošku krok stranou, ale zase jsem se naučil práci baristy. Z této kavárny mě vítr zanesl do čistě



španělské restaurace La Terrassa (cca 2010/2011) v Praze. Tam mě to velmi bavilo, postupem času jsem začal dělat i catering a jezdil obsluhovat na nejrůznější místa. Dostal jsem se třeba na Pražský hrad, Radnici, ale i například do Itálie. Postupně jsem ale přicházel na to, že práce číšníka není až tak skvělá a že bych raději zkusil práci barmana. Díky pracem na cateringových akcích si mě všiml f&b manager 5* hotelu Boscolo (přímo proti pražskému Hlavnímu nádraží), kam jsem za nedlouho přešel na zkušební pozici číšníka. Po několika týdnech jsem tam začal dělat baristu a později i vytouženého barmana. Měl jsem mimo jiné možnost odjet na pár dnů do hotelu Boscolo v Budapešti, kde mě tamní baristi zasvětili do tajů přípravy skvělé kávy.

**Když zmiňuješ práci baristy, u nás ve škole mají žáci možnost nejen absolvovat kurz barmanský, ale již pár let také kurz baristy. Doporučil bys tyto kurzy?**
Určitě ano. Doporučil bych to ale lidem, kteří v tom vidí budoucnost. Je hezké to umět, ale musí to dotyčné bavit. Není to o tom, mít certifikát, ale projít si kurzem obsahově. Je to opravdu hlavně o chuti k téhle práci. Až budou hledat studenti práci, v restauraci je nebude zajímat certifikát, ale budou chtít ukázat, jaké umí připravit cappuccino.

**Lukáši, prošel jsi toho opravdu spousty. Jazykově jsi na tom tedy asi skvěle ne?**
Celou základní školu a také na střední jsem se věnoval němčině. V roce 2009 (když jsem pracoval v benešovské Coroně) jsem si udělal kurz na angličtinu (trval 9 měsíců). Tam jsem v podstatě získal veškeré základní podvědomí o angličtině. Mezitím se mi ale němčina úplně vytratila z hlavy.

**Vím o tobě, že jsi trávil nějakou dobu na Novém Zélandě? Jak jsi se k tomu dostal?**
Je to asi tři roky zpátky, co tam chtěla jet kamarádka. Měla po maturitě a chtěla cestovat. Pořád jsem tedy slyšel: „Pojeď na Zéland, je to tam super, tohle je skvělé, tam musíme jet.“. Takže jsem začal hledat informace a všude bylo opravdu doporučení jet na Zéland. Jenže kamarádka se pak zamilovala a vše utichlo. Já pracoval tou dobou stále v Boscolu, kam jsem „dohodil“ práci jednomu „týpkovi“, který se čirou náhodou právě ze Zélandu vrátil. Takže kdykoli jsme spolu byli na směně, vyprávěl mi, jak je Zéland skvělý, jak je tam tohle, tohle a tohle… To byl rok 2013. Čekal jsem tedy jen do března (12. 3. ), kdy jsem dostal vízum (turistické) a 15. 3. jsem koupil letenku a letěl do země zaslíbené. Dohodnutého jsem tam neměl vůbec nic, vezl jsem si jen pár černých kalhot, bílých košilí a bot. Snažil jsem se dostat pracovní vízum na rok (prodloužení na další dva roky) s tím, že se dá pracovat nejen brigádně. Hodně se tam vízová pravidla změnila. Například kuchař nemá problém získat pracovní vízum, ale třeba číšník ano. Ale zpět k Zélandu. Asi dva měsíce jsem byl ve městě Queenstown, tam jsem se si uvědomil, že to není ideální místo a že tam zůstat nechci. Takže jsem přeletěl do většího města, abych si nejen našel práci, ale hlavně vydělal nějaké peníze a získal zkušenosti. Tím městem byl Auckland, tedy největší novozélandské město. Tam jsem měl pár interview (pohovorů) a vyplnil jsem i pár formulářů na internetových stránkách. Mimo jiné také poptávku na práci barmana ve společnosti Casino Skycity. To je společnost, která před 16ti lety postavila právě v Aucklandu 328 m vysokou vyhlídkovou věž – Sky Tower, což už samo o sobě mě hodně zaujalo. Asi do pěti dnů se mi ozvala asistentka manažera, jestli mám zájem o práci, abych přišel na pohovor. Tam se mě ptali mimo jiné i na strach z výšek... Za dalších pár dnů volali, zda můj zájem stále platí, že chystají otevřít restauraci právě ve Sky Tower a že by potřebovali pomoct. Pomáhal jsem tedy s přípravou prostor, ale také s pulírováním sklenic, utíráním prachu, nošením zboží… Pak se restaurace zkušebně otevřela pro Skycity manažery, abychom otestovali, zda se stíhá servis… druhou zkouškou byla akce pro Air New Zeland, tedy pro novozélandskou národní leteckou společnost, kdy přišlo asi 150 lidí naráz. Po této akci jsme otevřeli pro běžné lidi (na obědy a večeře). Pracoval jsem na baru, kdy jsme dva barmani měli na starost běžné hosty a třetí barman lounge bar, tedy bar s křesílky a pohodovou atmosférou. Tam jsem ale nechodil, protože jsem měl dlouho problém, porozumět hlavně při puštěné hudbě tomu, co kdo říká. Na baru jsem ale problém neměl.

**Jak to bylo se sortimentem na baru? Přeci jen, asi rozdíl oproti Praze.**
Ano, koktejly byly doslova z jiného konce světa. Nejen co se týče ingrediencí a ovoce (hodně tam letí Passion Fruit – mučenka), ale i lidé tam přemýšlí úplně jinak. Pivo je tam také jiné než u nás, je z toho jejich hodně cítit ječmen a chmel, dají se tam ale koupit také česká piva. Hodně tam letí třeba jednoduchý drink - Melon boll (vodka, melounový likér a ananasový džus).

**V Čechách se hodně pije pivo, co pijí na Novém Zélandě?**
Protože je to anglická kolonie, hodně tam pijí gin a martini. Když pivo, tak cider (pozn. red.: Cider je méně opojný než víno, méně hořký než pivo, méně sladký než limonády, méně šumivý než sycené vody. Díky tomu dobře zbavuje žízně, výborně osvěží a hodí se takřka ke každému jídlu).

**Jak dlouho jsi ve Sky Towers pracoval?**
V podstatě celou dobu, co jsem byl na Novém Zélandě, takže 9 měsíců. Bylo to ale hodně těžké. Ze začátku jsme dělali asi 70 hodin týdně a neměli jsme pauzy, protože bylo pořád co dělat. Později jsme pracovali tak, že šel jeden barman na ráno a odpoledne přišli další dva. Když bylo plno, barman z rána zůstal až do večera.

**Co vaše klientela?**
Chodili k nám lidé z celého světa. Nejen turisté, ale také „smetánka“. Např. tenistka Venus Williams, Alain Robert (spyderman lezoucí po nejvyšších budovách světa),

spousty novozélandských politiků. Proto byl hodně problém se zásobami na baru, každý chtěl něco jiného. Bylo tedy na nás, doporučit koktejly, které jsme jim mohli připravit.

**Ty jsi měl tedy hodně štěstí na práci. Co když tam bude chtít pracovně vycestovat nějaký náš student bez znalostí tamního prostředí?**
Nemusí mít žádný strach. Na Novém Zélandě je spousty „farem", kde lze pracovat (4 hodiny denně) za jídlo a ubytování. Lze narazit na farmu – tedy dům se zahrádkou, kde se vykopávají brambory, plejí záhony…, nebo si najít pravou farmu, kde se dá pracovat celoročně (mléčné farmy, chov skotu, vinice), ale třeba také práce v lese, která je hodně dobře placená.

**Kde jsi tam bydlel?**
Bydlel jsem tam v hostelu, potom s dalšími kamarády v domě, když měli studenti prázdniny (asi 130 USD týdně) a nakonec i na předměstí v „lounge", tedy teráska a bydlení s partou lidí.

**Co ceny potravin?**
Jídlo je tam opravdu drahé. Např. jedna paprika stojí 50,- (ve slevě), toustový chleba stojí taky 50,-. Naštěstí jsme měli ve Sky Towers jídelnu, kde jsme si mohli dát co jsme chtěli (sushi, vegetariánská jídla…) a bylo to hodně levné. Většinou jsem tedy do bytu nic k jídlu nekupoval, protože se mi to stejně zkazilo.

**Jaký je podle tebe rozdíl mezi Čechy a Novozélanďany?**
Češi mají problém, že se bojí. Když někdo přijede třeba na týden do ciziny na výměnný pobyt, tak se bojí a nemluví. To je obrovská škoda. Bojíme se mluvit ale i na letištích, v obchodech… což je veliká škoda. Naopak Novozélanďané jsou hodně otevření a přátelští.

**Lidé jakých národností ve věži pracovali?**
Byla tam Filipínka, Korejka, Číňanka, Skot, Franzouzs, já, Američan a Kiwi.

**Kdo je „Kiwi"?**
Kiwi… to jsou přeci Novozélanďané (nikdo nim tu neřekne jinak, než právě "kiwi").

**Co nějaké tradiční novozélandské jídlo?**
Oni jedí hodně jako Britové. Fish and chips (ryba s hranolkami) je tam na každém rohu. Je tam ale hodně cítit japonská, filipínská a indonéská kuchyně. Lze narazit ale i na McDonald´s nebo Burger King.

**Měl jsi čas také na cestování po ostrově?**
Párkrát jsem vyjel okolo Aucklandu, ale hodně jsem spíš propadl práci. Když jsem si ale koupil kameru, bavilo mě třeba jen chodit po městě a točit. Není tam ale problém sednout na loď a za 30 minut vás doveze na krásný ostrov Waiheke, který je plný vinic. Prošli jsme si tak s kolegy z práce vinice a ochutnali vína, která jsme ve Sky Towers hostům nabízeli. Člověk si zase udělá o víně úplně jiný obrázek. S kolegou z domu jsme si pak půjčili na ostrově skútr a celý ostrov projeli křížem krážem.

**Zpět do Čech tě tedy poslalo spíš končící vízum?**
Ano, člověk tam nemůže zůstat déle, protože by ho jinak dali na „blacklist". To už bych se pak nepodíval ani do Kanady či USA.

**Co tvé další plány?**
Právě jsem si poslal životopis do holandského Amsterdamu, kde je 15. nejlepší bar na světě. Funguje bez reklamy a má v podstatě neustále plno. Čili opět barman,

mám ale ještě jednoho „známého“ v Londýně, takže uvidíme. Rád bych se naučil ještě jeden jazyk – taková španělština by mě hodně lákala, ale takovéhle věci já neplánuji, co přijde, to přijde. Jinak za pár dnů mám pohovor v Praze – opět v Boscolu, tak uvidíme.

**Máš pro naše čtenáře nějakou zajímavost?**
Jistě, rád bych se pochlubil s drinkem Deconstructed Godfather. Je to koktejl z bouronu a amareta, které jsem vykouřil hoblinami z dubového sudu. Ke všemu byla přidána vanilka a lák z nakládaných broskví. Z toho všeho se vyrobí hodně silná želatina. Pak se vezme injekční stříkačka a ztuhlý olej a dělají se opatrně kuličky (podobné kaviáru). Ty se pak přikusují k samotné sklence bourbonu. Led se dá vedle, aby si mohl každý udělat sílu dle sebe.

**Co rada závěrem pro současné studenty?**
Tenhle obor není pro líné lidi. Nemůže ho dělat někdo bez vlastní iniciativy a držet se zpátky, nebo se ohlížet na co, co říkají druzí. Je potřeba jít si za svým snem a dělat, co tě baví. Prostě „jaký si to uděláš, takový to máš“. Všechno, co mi zámek nabízel, se nikdy neukázalo jako špatné. V tomhle oboru musí být člověk cílevědomý. Lze pracovat v jedné „hospodě“ po zbytek života, OK. Cestičku si vyšlape každý podle sebe.

*Lukáši díky moc za úžasné popovídání o tvých nejen pracovních zážitcích a přeji ti hodně úspěchů v hledání dalších životních výzev. Budu se těšit, že se potkáme třeba opět při nějakém zajímavém rozhovoru do našeho Školního časopisu.*

*text: Bc. Ondřej Pojmon*
*foto: archiv Lukáš Sedlmaier*
*foto Auckland: www.novinky.cz*

*Deconstructed Godfather*

## Slavnostní raut pro Obchodní akademii Vlašim

*Dne 9. 4. 2014 slavila vlašimská Obchodní akademie dvacetileté výročí partnerství s Walther – Groz Schule Albstadt. Součástí této akce byl také slavnostní raut pro významné hosty, mezi něž patřil také starosta města pan Mgr. Luděk Jeništa.*

Přípravu výrobků moderní studené kuchyně a vlastní průběh akce v prostorech Obchodní akademie Vlašim zajišťovali žáci prvního ročníku SOŠ a SOU Vlašim oboru vzdělání Kuchař – číšník pod dohledem učitele odborného výcviku pana Martina Zváry.

Pro žáky prvního ročníku to byla první "cateringová" akce mimo prostory SOŠ a SOU Vlašim. Zajišťování tohoto slavnostního rautu bylo pro žáky dobrou zkušeností, zpestřením výuky, ale především motivací do dalšího profesního rozvoje.

*text & foto: UOV*

## Naši žáci na TECHAGRO, Brno

*Dne 1. dubna 2014 se žáci druhých a třetích ročníků oboru Opravář zemědělských strojů vydali místo do školních lavic netradičně do Brna, kde právě probíhal největší zemědělský veletrh ve střední Evropě - TECHAGRO 2014.*

Do Brna dorazili společně s pedagogickým dozorem krátce před desátou hodinou dopolední a mohli se tak rovnou vydat na tamní výstaviště. Tam měli na ploše téměř 70 tisíc metrů čtverečních jedinečnou příležitost, spatřit všechny v České republice prodávané zemědělské stroje na vlastní oči a také vidět nejnovější trendy a zemědělské technologie.

Na veletrhu byli ale i vystavovatelé ze zahraničí (z téměř 40 zemí), čili bylo opravdu na co se koukal a co si "osahat".

Většině žáků se asi nejvíce líbil žací mačkač BiG M 500 od firmy Krone, který byl umístěn ve venkovní expozici. Je to mimochodem nejsilnější samojízdný žací stroj na světě s výkonem přes 500 koní, který doráže posekat a zpracovat 20ha během jedné hodiny a má šířku záběru neuvěřitelných 13,2 m. Navíc je během provozu až mimořádně tichý.

Na památku si tak s tímto "mega strojem" udělali žáci alespoň fotku na památku.

*text: Bc. Ondřej Pojmon*
*foto: Ladislav Houlík*

## Akce, kterých se naši žáci zúčastní v květnu

**6. 5.** - Soutěž Opravářů zemědělských strojů, Soběslav
**6. 5.** - Exkurze I. ročníků do Renovy, Měřín a elektrárny Dalešice
**13. 5.** - Soutěž zemědělských dovedností, Horky nad Jizerou
**14. 5.** - Jízda zručnosti, Světlá nad Sázavou
**14. 5.** - Sbírka Český den proti rakovině, Vlašim
**20. 5. - 21. 5.** - Kombajnérský kurz pro žáky II. a III. ročníků, Tehov
**30. 5.** - Organizace Dne dětí pro MŠ a ZŠ, Vlašim

*text: redakce*

Veškeré informace k dispozici i na:
**www.facebook.com/sosasouvlasim**

Aktuální články, fotky z dění v naší škole najdete na **www.sosasou-vlasim.cz**

## Odborná exkurze v Mokate, Votice

*Dne 14. 4. 2014 žáci z 3. ročníku oboru Cukrář odjeli společně s třídní učitelkou do votické firmy Mokate s. r. o. (dříve Marila Votice).*

Zde se zúčastnili odborné exkurze, která dala všem žákům jedinečnou příležitost poznat celý výrobní proces oplatek, dětských piškotů i medových perníků - a to od samotné výroby těst, tvarování, pečení, plnění, potahování, chlazení, balení i expedici, které znali doposud pouze z výkladu a učebnice. Studenti navíc měli možnost vidět, jak dochází ke skladování, pražení, mletí a balení kávy.

Celou výrobou nás provedl technolog výroby, pan Walter. Děkujeme za jeho ochotu, trpělivost, odborný výklad o celé výrobě, historii i současnosti firmy Mokate s. r. o. - načerpání nových znalostí a upevnění informací ze školy by mělo žákům napomoci při složení závěrečných zkoušek.

Ráda bych touto cestou poděkovala panu Ing. Stolaři (Mokate s. r. o.), za zpřístupnění potravinářských prostor žákům naší školy.

*text & foto: Bc. Monika Vöglerová*

## Netradiční hodiny TV na konci školního roku

*Jak se již stalo zvykem, učitelé TV umí nejen žáky pořádně prohnat po stadionu či v tělocvičně, ale dokáží s nimi držet krok např. při crossovém běhu na Hrádek u Vlašimi.*

Mezi další sportovní aktivity, které v těchto slunečných dnech přicházejí na řadu, neboť jsou hodiny již odučené, jsou: volejbal, softball, fotbal, badbinton, frisbee, beach volejbal, nohejbal, petanque...

*text: Bc. Ondřej Pojmon*
*foto: Mgr. Jarmila Vaníčková*

**NABÍZÍME VÁM**
**PROSTOR PRO REKLAMU V TOMTO ČASOPISE**

Více informací: zpravodaj@sosasou-vlasim.cz

## Maturity se blíží

*A blíží se neuvěřitelně rychle. První část, tedy obhajobu maturitních prací (2.NP a 4.HT) a také praktickou maturitní zkoušku (4.KM), mají již všichni za sebou.*

V úterý 29. 4. si tak 2.NP i 4.HT (4.KM ve středu 30. 4.) prožili to své „poslední zvonění". Do školy přišli v dobré náladě a počasí jim naštěstí přálo během obou dnů, kdy byli v převlecích k vidění nejen ve škole, ale také v podstatě po celé Vlašimi. Snad jim na tento den zůstanou krásné vzpomínky.

Teď již ale mají před sebou zbývající dvě části jejich zkoušky z dospělosti, a to již 2. 5. písemnou část maturitní zkoušky a od 5. 5. také ústní část. Přejme jim tedy hodně úspěchů.

*text & foto: Bc. Ondřej Pojmon*

## Projekt UNIV 3 - závěrečný seminář

*Dne 30. dubna 2014 proběhl v SOŠ a SOU Vlašim závěrečný seminář v rámci projektu UNIV 3 (podpora procesů uznávání), kde byl hlavně hodnocen průběh pilotáže profesní kvalifikace Barman.*

Tato pilotáž probíhala v naší škole od listopadu minulého roku do února roku letošního. Pan Mgr. Jan Bohata, krajský koordinátor, poděkoval za skvěle odvedenou práci všem těm, kteří byli za naši školu zapojeni do tohoto projektu.

*text: RSDr. Květuše Studničková*
*foto: Bc. Ondřej Pojmon*

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

UNIV3
podpora procesů uznávání

## Vyzkoušeli jsme za Vás...

*Hostice v jižních Čechách - spousty příjemných zážitků*

Teplé počasí láká mnohé z nás vyjet si o víkendu na výlet. Dnes jsme se rozhodli pozvat Vás do jedné malé, ale velmi známé jihočeské vesničky. Ta se proslavila v komedii Jiřího Trošky „Slunce, seno...“ a nese název Hoštice (zastávka Hoštice u Volyně).

Po příjezdu na náves máte všechna atraktivní místa hned po ruce. Vedle hřbitova, na kterém je uložen country zpěvák Michal Tučný a kam mu fanoušci pokládají na hrob menší kamínky jako výraz úcty. Po krátké procházce se dostanete k místnímu penzionu s restaurací a novému JZD.

Za symbolické vstupné si můžete prohlédnout některé filmové rekvizity (například pojízdná postel babičky Škopkové, Vencova motorka...). Také se zde pomalu rozrůstá menší zoo a každý rok se na místě koná Stodola M. Tučného (hudební festival). Pokud jste tedy fanoušky tohoto klasického českého snímku, srdečně doporučujeme toto místo navštívit. Pokud budete mít štěstí, potkáte představitelku staré Konopníkové, která ve vesnici stále bydlí.

*text & foto: Mgr. M. Vlkannova*

*Žleby - státní zámek a obora - velmi příjemné překvapení a skvělý tip na „double“ výlet*

Rád bych Vás pozval do Žleb u Čáslavi, kam jsem zavítal tuto sobotu i já. Protože jsem člověk pohodlný, nechtěl jsem cestovat moc daleko, ale zároveň jsem chtěl vidět víc, než jen trochu historie. Ale hezky popořádku.

Samotná obec Žleby leží asi 7 km od Čáslavi. Parkovacích míst zde návštěvníci najdou dostatek, a to nejen přímo u zámku (50,- za auto), ale též u zámeckého parku v blízkosti žlebské obory (zdarma).

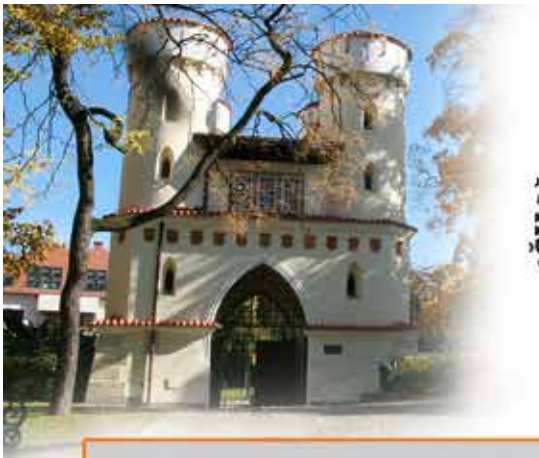
Zámek (tedy vlastně původně středověký hrad), o kterém pochází první zmínky již z roku 1289, je po nedávné kompletní rekonstrukci a tak nabízí nejen krásné venkovní romantické pohledy, ale též skvěle zařízené interiéry, které nejen svým vybavením, ale také bohatými různorodými sbírkami „zasáhnou“ všechny věkové kategorie. Do zámku je vstup dovolen pouze s průvodcem a nesmí se fotit. To jen pro informaci.

Vybrali jsme si tedy hodinový okruh č. 1 „KOUZLO ROMANTICKÉHO ZÁMKU“ (ze třech možných), kdy za 130,- na osobu návštěvník spatří a projde reprezentační sály a salóny východního a jižního křídla zámku. Vše doplňuje prohlídka zámecké zbrojnice s ojedinělou sbírkou zbraní a zbroje a romantické interiéry zámku. Prošli jsme se rovněž po zámeckých ochozech a navštívili zámeckou kapli Navštívení Panny Marie. Na závěr naší prohlídky jsme měli možnost navštívit zámeckou kuchyni s historickým provozním zázemím a přípravnou jídel, kdy na každého dýchla nejen nostalgická představa, jak to zde asi dřív fungovalo, ale také krásná vůně uzeného masa, která je i po letech ze zdí stále cítit.

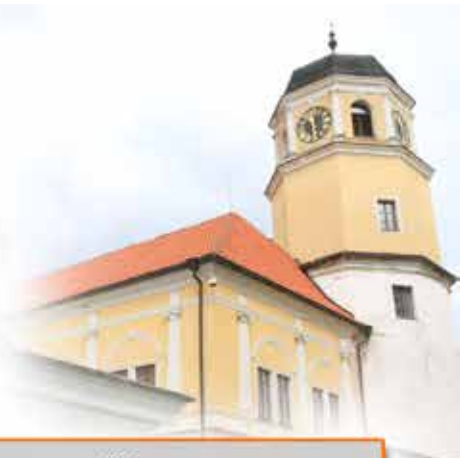
Protože je u zámku také park a hlavně unikátní obora, která je vyhlášená chovem bílých jelenů, nedalo nám to a zašli se podívat i tam. Za lidové vstupné 40,- mají návštěvníci „občas“ štěstí na zmíněné bílé jeleny (v současnosti je jich zde asi 90 kusů).

Zároveň si každý může prohlédnout osadníky tamní stanice pro handicapovaná zvířata (různé druhy ptáků, lišky, labutě či ochočená divoká prasata).

*text & foto: Bc. Ondřej Pojmon*



STŘEDNÍ ODBORNÁ ŠKOLA A STŘEDNÍ ODBORNÉ UČILIŠTĚ
Vlašim, Zámek 1



NESTIHLI JSTE DNY OTEVŘENÝCH DVEŘÍ?

# PŘIJĎTE SE DO NAŠÍ ŠKOLY PODÍVAT KDYKOLI

**Stačí se předem objednat na tel.: 317 842 279**

**PŘEDSTAVENÍ OBORŮ PRO ŠKOLNÍ ROK 2014/2015.**

Těšíme se na Vás na pracovištích Vlašim i Tehov,
a to každý všední den, v době od 8.00 - 14.30 hod.

**maturitní obory** (zakončené maturitní zkouškou)

**učební obory** (zakončené výučním listem)

Více informací
o všech nabízených
studijních a učebních oborech najdete na:

**www.sosasou-vlasim.cz / www.facebook.com/sosasouvlasim**

**ŠKOLNÍ ZPRAVODAJ** SOŠ a SOU Vlašim, Zámek 1, **vydavatel:** SOŠ a SOU Vlašim, Zámek 1, IČO: 14798425, náklad: 200 ks, **místo vydávání:** SOŠ a SOU Vlašim, Zámek 1, **adresa redakce:** SOŠ a SOU Vlašim, Zámek 1, 258 01 Vlašim, **telefon:** 317 842 279, **e-mail:** info@sosasou-vlasim.cz, **internetová adresa:** www.sosasou-vlasim.cz, **evidenční číslo** přidělené Min. kultury ČR: ŠKOLNÍ ZPRAVODAJ MK ČR E 21503, **redakční rada:** Ing. V. Novotný, RSDr. K. Studničková, Mgr. J. Doubek, Mgr. J. Lejček, O. Rataj, Bc. O. Pojmon, **grafická úprava, sazba:** Bc. O. Pojmon, **korektury příspěvků:** Mgr. M. Vlkannova, Mgr. K. Koktová, **kontakt na redakci: e-mail:** zpravodaj@sosasou-vlasim.cz, **telefon:** 733 120 010.
**Uzávěrka příštího čísla je 26. 5. 2014.**